

Ca pousse et ça se mange.

Qu'est-ce que le chocolat ?

Ce qui pousse, ce n'est pas le chocolat, mais le cacaoyer : un arbre dont les fruits contiennent des graines de cacao. C'est en faisant sécher ces graines, en les faisant griller puis en les écrasant qu'on obtient la pâte de cacao.

Pour faire du chocolat, on mélange du sucre à cette pâte, puis on la fait cuire en remuant sans arrêt pendant trois jours ! Aujourd'hui, bien sûr, ce sont des machines qui font ce travail.

Michel Maniere. « Le livre de Paris ».

Lis le texte ci-dessus et réponds aux questions suivantes :

I-Compréhension de l'écrit (06pts):

1-**Recopie la bonne réponse** : (0,5pt)

Une fleur.

Le cacaoyer est

Une graine.

Un arbre.

2-**Réponds par vrai ou faux.** (0,5pt)

On doit remuer le chocolat sans arrêt pendant 6 jour.

3-**Réponds par une phrase.** (1pt)

Comment prépare-t-on du chocolat ?

4-**Relève du texte le nom du fruit du cacaoyer.** (1pt)

5-**Relève du texte** (1,5pt)

1-**Une phrase exclamative** :

2-**Une phrase négative** :

3-**Une phrase interrogative** :

6-**Ecris au pluriel** : (1,5pt)

L'enfant aime le chocolat.

..... le chocolat.

II-Production écrite (04pts) :

Pour présenter un produit d'artisanat à ton camarade, rédige un court texte de trois ou quatre phrases dans lequel tu présentes un tapis .

Aide toi de la carte d'identité suivante :

Nom : le tapis .

Couleurs : Toutes les couleurs.

Forme : Généralement rectangulaire.

Usage : Faire la prière, recouvrir

le sol.